

FABRIC

SUSHI

ソウルフード[®]

Sourufūdo

ALIMENTO PARA EL ALMA

ENGLISH MENU



Santander

Select

VISA

MENÚ EJECUTIVO

LUNES A VIERNES DE 11 A 10 HS.

Wok de Pollo & Veggie	\$13.900
Poke Tartar	\$14.500
10 Piezas de sushi + 1 Harumakis	\$14.900
15 Piezas de sushi	\$15.900

Todos los menús incluyen bebida:
(Agua, Gaseosa, Copa de vino o Cerveza) y café.
Opcional Aperol Spritz por + \$4.000
** Piezas a elección del restaurante*

Servicio de mesa \$2.000

Incluido en Menú Ejecutivo & Menú Weekend



MENÚ WEEKEND

SÁBADOS, DOMINGOS Y FERIADOS DE 11 A. 10 HS.

Dos Entradas

•

Principal

•

Bebida

•

Postre o Café

\$32.000

ENTRADAS

Ensalada Vegetariana

Espárragos, berros, lechuga, espinaca, zanahoria, almendras, rubanito

3 Harumakis

Roll primavera relleno de vegetales, o carne.

1/2 Tiradito

Del día.

Ceviche Norteño

De shrimps, criolla y leche de tigre.

PRINCIPAL

Wok

De arroz con vegetales, pollo o lomo

12 Piezas de sushi

10 rolls a elección del sushiman + 2 nigiris o sashimis.

Risotto Negro

Con langostinos y salsa trufa.

Bebida: Agua, Gaseosa, Copa de vino o Cerveza

Opcional Aperol Spritz por + \$4.000

Postre: Cheesecake de lima o maracuyá



TAPEOS

Nikkei Baos

3 mini hamburguesas suaves de langostinos y pollo, bañada en salsa acrechada.

\$14.500

Teppan Calamari

Trozos de calamar sellado a la plancha, bañado con mantequilla de miso.

\$11.900

Chirashi Moriwase

Arroz, furikake, acompañado de sashimi de salmón trofado, sashimi de palpo al olivo, sashimi de langostinos acrechado y tartar de salmón en salsa miso.

\$20.000

Gyoza Salmón

Empanada japonesa al vapor, rellena de salmón y vegetales acompañado de salsa ponzu.

4u. \$11.500

Tempura Shrimp

Langostinos tempura en salsa de maracuyá montado sobre base de masa filo-crocante.

7u. \$14.900

Katsusando

Rife furai, crema lacta, en pan lactal sellado.

\$14.800

Cucharitas Nikkei

Langostinos flameados con salsa de puerro y crema de curry.

4u. \$11.500 | 6u. \$16.000

Mariscos al fuego

Saltados en mantequilla japonesa.

4u. \$11.500 | 6u. \$16.000

Conchitas a la parmesana

Vieiras en su jugo, con queso parmesano fundido.

4u. \$11.500 | 6u. \$16.000

Anticuchos

De pollo, lomo y mar, o a elección bien sazonados.

3u. \$9.900

Tequeño limeño

Relleno con lomo saltado, salsa blanca y su criollita.

2u. \$6.500

Harumakis

Roll primavera relleno de vegetales, carne o salmón.

2u. \$6.500

Edamame VEGAN

Vainas de soja con sal marina.

Opcional: Spicy

\$8.000

TARTAR Y CEVICHE

Tartar de Río

*Truchón patagónico, palta y batatas
frías, con aceite de sésamo y ostión.*

\$14.500

Ceviche Nikkei

*Salmon y palta torçada acompañados
de almendras tostadas y cilantro, macerado
en salsa nikkei.*

\$19.000

Ceviche Norteño

Shrimpi, coriolla y leche de tigre.

\$15.500

Ceviche Especial

*Pulpa, langostino y shrimpi, con crema
de maizabi acericada.*

\$22.000

Trilogía Degustación

3 opciones de ceviches para degustación.

\$27.000

TIRADITOS

Fabric Nikkei

*Truchón patagónico y pulpa, con
nalladura de limón y cilantro, en salsa
ostión.*

1/2 u. \$15.000 | 1 u. \$20.000

Kasai

*Truchón patagónico, coronado con
mariscos al fuego a la montepelle
japonesa*

1/2 u. \$8.500 | 1 u. \$16.000

Tropical

*De salmon con salsa de maracuyá y
crocante de masa filo.*

1/2 u. \$8.500 | 1 u. \$16.000

Al Olivo

Pulpa, con salsa de olivas negras.

1/2 u. \$18.000 | 1 u. \$27.000

SUSHI ROLLS

5 u. \$7.250 | 10 u. \$14.500

Truchón

Relleno de truchón patagónico y palta, cobertura de trucha tataki con salsa de kinohi, ajo negro y alcáparras.

Karami

Relleno de langostinos karami y palta, cubierto de pesca blanca, con salsa honey mustard y lluvia de ciboulette.

Tari Tari

Tartar spicy, pepino y palta. Enrollado en salmón tataki, salsa tare, mayo spicy, almendras y masa filo crocante.

Bata

Truchón patagónico sellado en manteca japonesa, queso crema y palta, enrollado en pescado blanco flameado con manteca oriental y lluvia de furikake.

Tataki Truffle

Langostinos, palta y ciboulette, cobertura de salmón tataki con aceite de trufa, ralladura de lima y cacahus de sal marina.

Ebi Nikkei

Salmón y palta, coronado con langostinos al curry rojo y paerres.

Kina

Langostino furai y palta. Crab y crema chili flameado con parmesano y salsa tare.

Fabric

Salmón, palta y philadelphia, enrollado en arroz, rebozado en panko por fuera. Opcional: Con langostinos.

Ibiza

Langostino furai y philadelphia, enrollado en salmón con lima y salsa tare.

Parma

Langostino furai y palta coronado con ricinas a la parmesana flameadas.

Kasai

Salmón palta y philadelphia, coronado con mariscos al fuego.

Avocado

Langostino furai y philadelphia, con palta por fuera y salsa tare.

Tropic

Salmón y philadelphia, enrollado en mango, con salsa de maracuya y batata frita.

Inca

Langostino furai y palta. Shiremi por fuera, bañado con crema inca y ajgarabi.

Huancaíno

Langostino, palta y pepino, enrollado en salmón con salsa huancaína y cilantro.

Feel

Salmón, vesado y philadelphia, enrollado en masa tamago.

Placer

Palta, palmito, tamago y pbila. Por fuera salmón, sin arroz, cubierto en hilos de batata, bañado en salsa de maracuyá.

Chic

Langostino rebozado. Por fuera tartar de salmón, cilantro, ralladura de limón y salsa nikkei.

SUSHI ROLLS VEGGIE/VEGAN

5 u. \$5,000

Kinoko Roll **VEGAN**

Relleno de palta, girgola y pepino, bañado con champiñones saltados en mantequilla vegana, con una lluvia de ciboulette.

Asana Roll **VEGAN**

Relleno de verduras tempura, girgola, palta y cobertura de tomate con topping de mousse de palta trufada, almendras sal marina y gotas de jugo de lima

Vegan Roll **VEGAN**

Pepino japonés, palta, con sésamo blanco por fuera.

Mango Roll **VEGIE**

Relleno con palta y pbila, envuelto en mango, bañado en salsa de maracujá.

Vegetarian Roll **VEGIE**

Pepino japonés, palta y pbila, con sésamo blanco por fuera.

Vegetarian Fabric Roll **VEGIE**

Palta y pbila, rebocado en panito por fuera.

Vegetarian Maki **VEGIE**

Palta, pepino y pbila, envuelto en alga.

FABRIC CHILL & CHILDS

\$10,500

Menú Kids

4 New York sin sésamo, 4 Pbila sin sésamo, 3 Niguiris de palta sin alga, 3 tortitas de palta y queso, 1 New York cubierto con mango y 1 Pbila cubierto con mango.

NIGUIRIS, SASHIMIS & GEISHAS

Salmón

1u. \$1.650

Ebi

1u. \$1.650

Tako

1u. \$2.300

Pescu blanco

1u. \$1.650

GEISHAS ESPECIALES

Geisha Kiuri VEGAN 

*Pepino japonés, palta, palmito
y zanahoria.*

4 un. \$6.800

NIGUIRIS ESPECIALES

4 Unidades \$7.500

Hani Shiromi

*Shiromi con emulsión de miso
gratinada, limón, mostaza a base
de miel y hongos.*

Masu Kimchi

*Trucha con ajos negros y crocantes,
con salsa kimchi y lima.*

Ebi Yuzu

*Langostino con manteca de lima-limón
y yuzu-koabo.*

Crispy Rice

*Base de galleta de arroz con tartar de
truchón patagónico, salsa de rocoto
abonada, mousse de palta y furikake
japonés.*

Tokio

*De truchón patagónico y pescado blanco
con jengibre, wasabi y corazón de salsa
sibiri.*

Lima

*De salmón, con ralladura de lima, limón
y aceite de trufa blanca.*

Taré

*De salmón flameado, con rodaja de lima
y salsa taré.*

Crab

*Base de costilla y/o langostino cubierto
en truchón patagónico sellado y palta,
con salsa sibiri.*

Furai

*De truchón patagónico, con base de arroz
crocante, coronado con guacamole.*

Avo VEGAN 

*Bocalo de arroz con abanico de palta
torchada y topping de jengibre macerado
en salsa de soja.*

4u. \$6.000

Nori VEGIE 

*Palta con crema de ponzu, togarashi y
luzia nori.*

4u. \$6.000

SASHIMIS ESPECIALES

4 Unidades \$7.500

Shiromi

De pescado blanco con ralladura de jengibre, wasabi, tabico y negui.

Spicy

De salmón sellado con togarashi y lluvia de ciboulette.

Tempura

De salmón, con salsa taré y caritas.

Roble

Salmón fresco ahumado en roble, con sal marina y ralladura de lima.

Sashimis Omakase

*12 unidades a elección de nuestro itamae.
Un recorrido de clásicos y especiales.*

\$22.000

BENTO JAPO

12 Unidades \$16.800

5 makis, 5 rolls tradicionales, 2 niguiris o 2 sashimis (a elección).

OMAKASE NIGUIRI

10 Unidades \$18.500

Tabla combinada de 5 variedades de Niguiris a elección.

PRINCIPALES

Udon de Mariscos

Fideos udon, langostinos y calamares, dashi Nikkei y manteca menier.

\$21.500

Trucha & Miso

Trucha en contra de miso dulce y yuzu-kuzu con base de aji amarillo, acompañado de risotto de quinoa.

\$26.500

Sakana Yuzu Sour

Filete de pescado blanco estilo sour de yuzu-kuzu, con manteca de lima y menier, acompañado de arroz thai.

\$23.500

Ramen

Fideos de trigo en caldo de base de ramenal curry acompañados de huevo molle, choco flameado, vegetales salteados, topping de tempurashi, alga nori y rulo de arrollado.

<i>Kimbo Veggie VEGGIE</i>	\$14.500
<i>Kiso (Pollo)</i>	\$16.900
<i>Beef Udon (Carne)</i>	\$19.000
<i>Chashu Bata (Cerdo)</i>	\$18.000
<i>Nippon Thai (Mariscos)</i>	\$19.000

Curry Nikkei

Arroz estilo nikkei acompañado de langostinos thai en salsa de puerros.

\$27.500

Plancha de pulpo

Con embutido de cilantro y olivas, acompañado de papines blancatina.

\$64.000

Poke Vegan Bowl VEGAN

Arroz, pepino, cebolla, palta, calamarse pelado, larva de nori y cebolleta.

\$13.000

Risotto Negro y langostinos tauri

Con salsa de aji amarillo y baronami.

\$27.500

Buns de entraña

Día de entraña glaseada en pan nippon con micronis de repollo.

\$22.000

Wok

<i>Vegetariano VEGGIE</i>	\$13.900
<i>Carne</i>	\$19.000
<i>Pollo</i>	\$16.500
<i>Salmon</i>	\$20.000
<i>Langostino</i>	\$20.000

Risotto de Quinoa VEGGIE

Quinoa salteada con vegetales, crema, queso y pichicuta.

\$13.000

Ensalada de Río

Truchén patagónica, espinaca, quinoa, palta, almendras y rubanita.

\$17.500

*El salmón / trucha patagónica varían ya que están sujetos a frescura y disponibilidad.

GUARNICIONES

\$5.500

Papas a la Huancaína **VEGGIE** 🌱

Arroz Thai

Salteado de Vegetales **VEGAN** 🌱

Risotto de Quinoa

Puré Trufado

POSTRES

\$8.200

Suspiro Limeño

Pasta de manjar peruano, merengue de apuro flameado.

Volcán de Chocolate

Volcán con centro de chocolate fundido, salsa de chocolate, helado de crema americana, salsa de frutos rojos.

Volcán de Dulce de Leche

Volcán con centro de dulce de leche fundido, salsa de dulce de leche, helado de banana, salsa de frutos rojos.

Cheesecake de Lima

Cheesecake de lima en base de crocante de vainilla, salsa de lima, helado de chocolate negro, salsa de frutos rojos.

Cheesecake de Maracuyá

Cheesecake de maracuyá en base de crocante de vainilla, salsa de maracuyá, helado de chocolate blanco, salsa de frutos rojos.

CAFÉS NESPRESSO

\$3.300

Ristretto | Espresso | Lungo

TÉ (DE ORIGEN, BLENDS, HERBAL)

\$3.200

Matcha Tea

Té verde en polvo. Hebra 100% más antioxidante que el té verde en hebras.

Flower Green Tea

Mezcla de té verde en hebras, pétalos de rosa, rosa mosqueta, jazmín y frutilla. Armónico y perfumado.

Té Negro de Origen

Hebras premium de sabor intenso, cosecha de selección.

Chamomile

Mezcla suave y aromática de flores de manzanilla y miel. Relajante y digestivo.

Ginger Green Tea

Mezcla de hebras de té verde con jengibre, menta y limoneras. Desintoxicante y relajante.

Las hebras de nuestros téis están seleccionadas y elaboradas por TEHANI Laboratorio de Té, en los refinados jardines de Carmelita Simón de Oberá, Misiones, Argentina. Sin agroquímicos ni pesticidas.

LIMONADAS

House Limonada

Jugo de Lima, Manzana Verde y Té Orange Cólomb.

\$5.500

Classic Limonada

Jugo de Lima, Jengibre y Menta.

\$5.500

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua mineral 500 ml

Villavicencio

\$3.000

Gaseosa 355ml

Lima Coca-Cola

\$3.300

COCKTAILS FABRIC

\$6.000

Sweeter Cooler

*Chandon Delice · Hesperidina ·
Syrup de Maracujá · Frutas Rojas*

Pacific Trip

*Pisco 1687 · Syrup · Jengibre ·
Té de Naranja · Maracujá*

Rouge Ron

*Ron Havana 7 años · Reducción
de Vino Tinto · Syrup de Ananá*

Tonic Oriental

*Gin Brighton · Pimiento amarillo ·
Jugo de Lima · Tónica · Gibson's Oak
Barrel · Manzana Verde*

Samurai

*Jägermeister · Sake · Jugo de Pomelo ·
Syrup · Jengibre · Azúcar Mascabo*

Temple Kyuri

*Sake · Gin Beehive · Alcirbar de
cardamomo · Corián de Kyuri*

Red Monkey

*Alcohol · Crema Cassis · Frutas Rojas ·
Romero*

Smoke Rye Manhattan

*Jim Beam Rye Whisky · Cinnamon 1957 ·
Cointreau · Bitter Vintage Gibson's*

Lillet Blanc Tonic

*Lillet Blanc, Tónica, Garnish,
Opcional Rosé*

Fabric Cocktail

*Alcohol Blue · Jugo de Lychee · Nectar
de Sauco · Lychees · Lima*

\$9.000

COCKTAIL POR EL MUNDO

\$6.800

Campari Orange

Campari · Jugo Naranja

Aperol Spritz

Aperol · Charolón Delice · Soda ·
Resaja de Naranja o Accitana

Cynar Julep

Cynar 70 · Lima · Menta · Jugo de
Frambuesa rosado

Pisco Sour

Pisco 1805 · Jugo Lima · Syrup Simple ·
Bitter Angostura

Mojito

Ron Havana · Menta · Limón ·
Bitter Angostura · Soda

Old Fashioned

Whisky Chivas · Azúcar ·
Bitter Gibson's Vintage

Gin Tonic Clásico

Gin Beefeater · Agua Tónica · Pepino

Penicillin

Johnnie Walker Black Label · Miel
de Jengibre · Lima

Negroni

(Corte Carpano rosso)
Gin Spirito Blu · Carpano Rosso ·
Bitter (Campari)

Branca & Cola

Fernet Branca · Coca Cola

Carpano Originale

Carpano Rosso · Soda · Accitana

Caipi Sernova

Vodka Sernova · jugo de lima · azúcar.

Fashion Caipi

Absolut · Araracajá · Frambuesa · Lima

Ramazotti

Ramazotti Rosado · Agua Tónica ·
Lima

MEDIDAS/DESTILADOS

Whisky

Jameson	\$2.200
Johnnie Walker Red	\$4.800
Johnnie Walker Black	\$7.600
Johnnie Walker Gold	\$14.500
Chivas 12 años	\$7.600
Chivas 18 años	\$16.500
The Macallan Double Cask 12 años	\$31.900

Sake

Yaegaki	\$7.900
---------	---------

Gin

Beefeater	\$4.000
Hendrick's	\$9.500

Vodka

Absolut Blue	\$5.500
--------------	---------

Aperitivo

Brancamenta ricetta Italiana	\$2.200
---------------------------------	---------

Bourbon

Jack Daniel's	\$2.000
---------------	---------

CERVEZAS

Stella Artois | 473 ml
\$5.500

Stella Artois sin alcohol | 473 ml
\$4.000

Corona | 410 ml
\$5.500

Patagonia | 473 ml
\$5.800

COPA DE VINO

Altos del Plata | *Malbec*
\$5.500

Alamos | *Chardonnay*
\$5.900

Alamos | *Malbec*
\$5.900

Cafayate Terroir De Altura |
Malbec
\$5.900

Cafayate Terroir De Altura |
Torrontés
\$5.900

Luigi Bosca | *Sauignon Blanc*
\$6.900

Luigi Bosca | *Rosé*
\$5.200

CABERNET SAUVIGNON

Altos del Plata
| *Cabernet Sauvignon*
\$10.000

Terrazas de los Andes
Reserva | *Cabernet Sauvignon*
\$15.300

DV Catena
| *Cabernet Sauvignon*
\$32.900

Fabre Terraño | *Cabernet
Sauvignon*
\$19.900

TORRONTÉS

Finca La Linda | *Torrontés*
\$19.900

MALBEC

Alamos | *Malbec*
\$15,600

Altos del Plata | *Malbec*
\$10,000

Angélica Zapata Alta | *Malbec*
\$53,000

Cafayate Terroir De Altura
| *Malbec*
\$17,600

DV Catena | *Malbec-Malbec*
\$37,000

Finca la Linda | *Malbec*
\$19,900

Luigi Bosca | *Malbec*
\$27,900

Terrazas de los Andes
Reserva | *Malbec*
\$15,300

Fabre Terraño | *Malbec*
\$20,000

Perro Callejero | *Malbec*
\$20,000

Cordero con Piel de Lobo
| *Malbec*
\$13,500

Luigi Bosca De Sangre
| *Malbec Valle de Uco*
\$43,800

Finca By Finca La Anita | *Malbec*
\$13,500

Rutini | *Cabernet Malbec*
\$36,300

Trumpeter | *Malbec*
\$18,600

Susana Balbo Signature | *Malbec*
\$36,000

Crios | *Malbec*
\$16,900

Viñalba Reserva | *Malbec*
\$17,900

ROSÉ

Alamos | *Rosé*
\$17,400

Luigi Bosca | *Rosé*
\$37,900

Terrazas de los Andes Malbec
| *Rosé*
\$13,900

Tomero | *Rosé*
\$14,400

Finca By Finca La Anita | *Rosé*
\$15,200

Finca La Linda | *Rosé*
\$19,900

CHARDONNAY

Altos del Plata | *Chardonnay*
\$10,000

Alamos | *Chardonnay*
\$15,600

Finca La Linda | *Chardonnay*
\$19,900

Luigi Bosca | *Chardonnay*
\$27,900

Angélica Zapata | *Chardonnay*
\$47,100

Tomero | *Chardonnay*
\$14,400

Finca By Finca La Anita
| *Chardonnay*
\$9,000

Salentein Reserva | *Chardonnay*
\$18,500

SAUVIGNON BLANC

Luigi Bosca | *Sauvignon Blanc*
\$27,900

Trumpeter | *Sauvignon Blanc*
\$18,500

PINOT NOIR

Luigi Bosca | *Pinot Noir*
\$33,900

Salentein Reserva | *Pinot Noir*
\$18,500

Alamos Reserva | *Pinot Noir*
\$15,400

TARDÍO

Crios Dulce | *Tardío*
\$15,900

CEPAS ALTERNATIVAS

Nicasia Red Blend
| *Cabernet Franc*
\$19,000

Nicasia Vineyards | *Blanc
de blancs*
\$19,000

Luigi Bosca de Sangre
| *White Blend Doc*
\$43,800

ESPUMANTES

Copa de Chandon | *Aperitif*
\$4,800

Chandon | *Delice*
\$19,000

Chandon | *187*
\$6,000

Chandon | *Brut Nature*
\$24,900

Chandon | *Extra Brut*
\$19,000

Baron B | *Extra Brut*
\$31,600

Chandon | *Rose*
\$19,000

Baron B | *Rose*
\$40,000

Chandon | *Aperitif*
\$19,000

Baron B | *Brut Nature*
\$40,000

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot | *Brut Est Eco*
\$377,000

Dom Perignon | *Blanc*
\$852,000

ソウルフード

Sourufūdo

ALIMENTO PARA EL ALMA

¡Disfrutá Fabric en tu casa!

PEDÍ ONLINE:

VER WEB

DESCARGAR APP ANDROID

DESCARGAR APP IOS

SEGUIÑOS EN



www.fabricusubi.com.ar